

# Il progetto NOSO2

## Linee guida per la produzione di vini rossi senza solfiti aggiunti

**Lisa Granchi**  
**DAGRI – sezione di Microbiologia Agraria**  
**Università degli Studi di Firenze**

**[lisa.granchi@unifi.it](mailto:lisa.granchi@unifi.it)**



Intervento realizzato grazie al finanziamento DEF 2020—Progetto Regionale 6 “Sviluppo Rurale e Agricoltura di qualità”—Interventi a sostegno dei processi di innovazione organizzativa e di processo produttivo nel settore della cooperazione agricola e nei consorzi forestali. Progetto “Utilizzo di un sistema innovativo per produrre vini senza aggiunta di solfiti (NOSO2)”



**Magliano in Toscana, 27 Marzo 2024**

## Al momento della vendemmia:

---



1

- Analisi **microbiologica** per quantificare i lieviti indigeni

2

- Giusto grado di maturazione tecnologica e fenolica dell'uva e ottimo stato sanitario

3

- Rapido trasporto dell'uva in cantina

## In cantina prima e durante la vendemmia:



1

- Buona sanificazione dell'ambiente di produzione (pavimenti, pareti etc.)

2

- Buona sanificazione di cassette, cassoni, carri per il trasporto delle uve, macchine vendemmiatrici, vasi vinari e attrezzature

3

- Buona prassi igienica, eseguita a fine di ogni giornata lavorativa

## Interventi in fermentazione:

---



1

- Impiego di un ceppo di lievito selezionato basso produttore di SO<sub>2</sub>: **Lalvin ICV Opale**

2

- **Adattamento** del lievito per 2 h nel mosto da inoculare per garantire un rapido avvio della fermentazione e inoculo di ca **5x10<sup>6</sup> cell/mL**

3

- Aggiunta di **nutrienti e tannini** a seconda delle caratteristiche del mosto

## Interventi in fermentazione:



1

- Impiego del sistema **Air Mixing™ (Parsec)** per massimizzare estrazione polifenoli, ridurre la feccia e la manodopera

2

- Impiego del sistema di **macrossigenazione** controllato che favorisce la crescita dei lieviti e la stabilità del colore

3

- Controllo della **temperatura** di fermentazione e monitoraggio microbiologico e chimico

## Interventi a fine fermentazione alcolica:

---



1

- Effettuare una pronta **svinatura**

2

- **Proteggere** il vino dall'ossigeno con uso di gas inerti (azoto) durante il travaso

3

- Inoculo di **ceppi di batteri malolattici non produttori di ammine biogene**

## Interventi a fine fermentazione malolattica:

---



1

- **Filtrazione** del vino per eliminare la popolazione batterica

2

- **Controllo microbiologico e chimico** del vino filtrato

3

- **Imbottigliamento**

# Il progetto NOSO2

Utilizzo di un sistema innovativo per produrre vini senza l'aggiunta di solfiti

# Grazie per l'attenzione !!



**Società Cooperativa Agricola tra Produttori**  
con circa 3500 aziende agricole associate  
rappresenta la più importante realtà  
imprenditoriale del mondo agricolo toscano.



**Sezione di  
Microbiologia Agraria**



**FoodMicroTeam s.r.l.**

Spin off Accademico dell'Università degli Studi di Firenze



Intervento realizzato grazie al finanziamento DEFR 2020—Progetto Regionale 6 “Sviluppo Rurale e Agricoltura di qualità”—Interventi a sostegno dei processi di innovazione organizzativa e di processo produttivo nel settore della cooperazione agricola e nei consorzi forestali. Progetto “Utilizzo di un sistema innovativo per produrre vini senza aggiunta di solfiti (NOSO2)”

**Magliano in Toscana, 27 Marzo 2024**